

PESTISCOS / TAPAS

Kleine Leckerbissen schmecken
am besten, wenn man sie teilt.

Kalte Tapas

01	Pão Portion portugiesisches Brötchen	2.2
02	Aioli Portion hausgemachte Aioli	3.4
03	Pão de alho geröstetes Brot mit Olivenöl, Knoblauch & Kräutern	4.4
04	Azeitonas marinierte Oliven	5.5
05	Tremoços eingelegte weiße Lupinen	5.5
06	Cenouras à algarvia portugiesische Karotten	5.9
07	Gazpacho kalte fruchtige spanische Suppe im Weckglas	6.5
08	Wildkräutersalat feinste Wildkräuter in Feigendressing mariniert	6.5
09	Paté de sardinha Portion original portugiesische Sardinencreme	1.4
10	Manchego spanischer Schafskäse sechs Monate gereift	7.8
11	Queijo de Cabra zarter weicher portugiesischer Hirtenkäse auf Portweinzwiebeln	8.5
12	Presunto auf Ibérico Hinterschinken vom Ibérico Schwein, besonders nussig	11.9

Fidalgo

TAPAS

Portugiesische Küche

Wieso?? Weil es für mich Zuhause ist...
Portugal ist meine zweite Heimat, auch
wenn ich dort keine Wurzeln habe.

Zuhause ist eben da, wo man sich wohl
und geborgen fühlt.

Tapas, weil ich das Konzept und die
Kultur dahinter liebe und schätze.
Entspannt essen, genießen und teilen.
Gutes Essen, gute Getränke und

GEMEINSAM

ein Stück Heimat in den Pott holen.

C. Hüsken

Schön,
dass Du den Weg
zu uns gefunden hast!

13	Legumes da horta gegrilltes Marktgemüse	7.6
14	Salada de polvo marinierter Oktopussalat mit frischen Kräutern	8.5
15	Boquerones eingelegte marinierte Sardellen	7.9
16	Garnelen Rodeo geflämmte Garnelen mit Carpaccio & Dill	8.9
17	Ceviche vom Wildlachs in Maracujasud mit Avocado- creme, roter Zwiebel & Tomate	11.4

Warme Tapas

18	Batatas ao murro Quetschkartöffelchen mit Knoblauch & Petersilie	5.9
19	Patatas bravas knusprige Kartoffeln mit Mojo	5.9
20	Peixinhos da horta grüne Bohnen im Teigmantel	7.5
21	Pimentos Padrón mini Bratpaprika mit Flor de Sal	7.8
22	Vanille Möhrchen geschmort mit Petersilie	7.9
23	Grüner Spargel gegrillter feinsten Spargel mit Parmesanhobel	8.6
24	Ameijoas Venusmuscheln mit Zitrone, Knoblauch & Koriander	9.6
25	Pasteis de bacalhau Stockfischkroketten mit Aioli & Zitrone	7.6

F



26	Calamares gegrillt mit Knoblauch, Zitrone & Petersilie	12.7
27	Pulpo gegrillt in Olivenöl mit Knoblauch	11.9
28	Gambas in Olivenöl mit Knoblauch	10.9
29	Boquerones Fritos frittierte Sardellen	10.6
30	Kabeljau sous-vide gegart auf Fenchel-Orangensalat (lauwarm)	11.9
31	Pulпитos fritos mini Oktopus im Knuspermantel	11.6
32	Morceia com macá krosse portugiesische Blutwurst mit Apfel	8.6
33	Frango Piri Piri Hähnchen nach portug. Art	9.8
34	Delicias con bacon Medjool Datteln im Speckmantel	7.6
35	Chorizo a la plancha gebratene Chorizo in Portwein	7.9
36	Espetadas portugiesischer Rindfleischspieß mit Lorbeer	10.9
37	Albondigas (halb und halb) Hackbällchen in Tomatensoße	8.9
38	Iberico Krokette kleine feine Schinken Krokette	7.7
39	Chorizo Krokette cremig feine Krokette mit Chorizo	7.7
40	Trüffel Krokette cremig feine Krokette mit Schinken & Trüffel	7.9
41	Bäckchen vom iberischen Landschwein geschmort in Rotweinjus	11.6

MOLHOS

Soßen und mehr

42	Guacamole Avocadocreme	3.9
43	Oliven Tapenade Olivencreme	3.4
44	Aiolicreme Knoblauchcreme (auch vegan)	3.4
45	Zwiebelmarmelade	3.4
46	Mojo Paprikasoße - geräuchert	3.4
47	Feigensenf perfekt zum Käse	3.4

SOBREMESAS

Für den süßen Gaumen

48	Pastel de Nata Blätterteigtörtchen	3.2
49	Serradura portugiesisches Schichtdessert	5.9
50	Churros mit Zimt & Zucker dazu Schokoladensoße	5.7
51	Crema Catalana gebrannte Creme	8.6
52	Hausgemachtes Feigensorbet aus vollreifen Feigen	3.4
53	Kuchen immer mal anders, frag uns gerne	3.4

Wir empfehlen 3-4 Tapas pro Person.
Natürlich kannst Du jederzeit
nachbestellen.

HEIßGETRÄNKE

Zum Aufwärmen oder Wachrütteln

Café Crème	3.2
Cappuccino	3.7
Galão kleiner feiner sanfter Milchkaffee	3.4
Latte Macchiato	3.9
Bica Espresso	2.9
Espresso Macchiato	3.6
Heiße Schoki	4.2
Frischer Minztee frische Minze vom Markt	3.9
Früchtetee immer mal anders, fragt uns gerne	3.4

KALTGETRÄNKE

Erfrischendes

Wasser laut und leise Viva con Agua 0,33l	3.3
Wasser laut und leise Viva con Agua 0,75l	6.9
Afri Cola / Afri Mix klassisch, zuckerfrei oder Cola küsst Orange 0,33l	3.8
Bluna Limonade Orange oder Zitrone 0,33l	3.8
Thomas Henry Tonics, Gingers, versch. Sorten 0,2l	3.4
Verschiedene Schorlen Apfel, Rhabarber, Maracuja & Orange 0,4l	4.4
Homemade Limo Cranberry-Minze oder Gurke-Basilikum 0,4l	4.4

BIERE

Süffig und perlend

Frisch gezapftes portugiesisches Super Bock oder König Pilsener 0,3l	3.6
Benediktiner Weizenbiere hell, dunkel und alkoholfrei 0,5l	4.9
Alkoholfreies Pilsken alkoholfreies Pils / Radler 0,33l	3.6
Sagres Mini Lagerbier aus Portugal 0,2l	2.6
Estrella Damm spanisches Lagerbier 0,33l	3.8

APERITIFS UND MEHR

Vorweg und zwischendurch

Portolino Portwein, Sekt, Feige & Orange 0,2l	8.2
Aperol Spritz fruchtig, frisch, leicht bitter 0,2l	7.9
Lillet Wildberry Lillet Blanc, wild berry 0,2l	7.9
Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker	7.9
Caipirão Beirão, Limette, Rohrzucker	7.9
Ipanema 0,0% Alkohol, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	7.5
Sangria rot spritzig frisch 0,2l / 1.0l	4.8 / 18.5
Gin Tonic versch. Sorten, frag uns gerne	ab 9.5

LIKÖRE UND MEHR

Darf es noch etwas mehr sein?

Amarguinha portugiesischer Mandellikör mit Eis und Zitrone 4cl	4.3
Frangelico Haselnusslikör, serviert mit Eis und Zitrone 4cl	4.3
Hierbas De Mallorca Kräuter-Anis Likör mit Eis 4cl	4.3
Beirão portugiesischer Kräuterlikör mit Eis und Zitrone 4cl	4.6
Portwein feinster Portwein 5cl	5.4
Ginja Espinheira Kult-Kirschlikör aus Portugal 2cl	3.8
Medronho portugiesisches Feuerwasser mit ordentlich Umdrehungen 2cl	3.8

SCHAUMWEINE

Unsere Eigenmarke und mehr

Fidalgo Brut Eigenmarke trocken	
Flasche 0,75l	32.5
Glas 0,10l	4.9
Alkohlfreier Schaumwein „No Limit“ Weingut Daniel Mattern aus Rheinhessen	
Flasche 0,75l	32.5
Glas 0,10l	4.9
Champagner Veuve Emille 0.75l	75.0
Ruinart Brut Rosé 0.75l	125.0
Moet & Chandon Ice Imperial	94.0

WEISWEINE

Top Weißweine

Hauswein Vinho Verde

spritziger portugiesischer Wein

Karaffe 0,7l **23.9**
Glas 0,15l **5.6**

Grauer Burgunder „Herrenbuck“ trocken 2022

Weingut Weishaar aus Baden,
spritzig frischer erdiger Wein

Flasche 0,7l **24.9**
Glas 0,15l **5.8**

Perla Lugana DOC

aus Italien der Lombardei, kräftiges
strohgelb / Aromen von Apfel,
Bananen, süßen Zitrusfrüchten und
Zwetschgen / am Gaumen weich,
ausgewogen und elegant

Flasche 0,7l **32.5**
Glas 0,15l **7.9**

Uby No. 4

fruchtiger frischer Wein / Aromen
von exotischen Früchten und Aprikose,
leichte frische Süße

Flasche 0,7l **29.5**
Glas 0,15l **6.4**



Caladessa Branco 2022

Weingut Herdade da calada
in Alentejo, Duft von Melone,
Pfirsich und Holunderblüte,
lange Lagerung auf der Feinhefe
verleiht dem Wein einen schönen
Schmelz und ein angenehmes
Mundgefühl

Flasche 0,75l **32.5**
Glas 0,15l **7.9**

Baron De B" Branco Reserva 2020

Weingut Herdade da calada
in Alentejo, leicht goldgelb, Duft
und Aromen von Zitrusfrüchten
sowie tropischen Früchten

Flasche 0,75l **46.9**

ROSÉWEINE

Edel und modern

Vinho Verde Rosé 2022

Weingut Quinta da raza, dom diogo
padeiro de basto, Duft von frischen
Blüten gepaart mit feiner Himbeere,
feingliedrig am Gaumen mit
beeriger Aromatik

Flasche 0,75l **29.5**
Glas 0,15l **6.4**

Rosé „no Limit“

Weingut Daniel Mattern aus
Rheinhessen / fruchtige Noten
von Strauchbeeren und ein warmes
Aroma von Blüten - alkoholfrei

Flasche 0,75l **29.5**
Glas 0,15l **6.4**

The Pale Rosé Chateau d'Esclans

Frankreich aus der Provence, fruchtig
frische Noten von Melone und Pampelmuse.

Flasche 0,75l **49.5**

ROTWEINE

Auswahl an Rotweinen

QDB Espiga Tinto

portugiesischer Wein aus Lissabon,
Aromen von schwarzen Beeren,
floralen Noten sowie Lorbeer

Flasche 0,75l **22.9**
Glas 0,15l **4.9**

TAP Tempranillo

fruchtige beerige Aromen
und lange im Abgang

Flasche 0,75l **21.9**
Glas 0,15l **4.6**

Primitivo 2021 „Infiniti“

Weingut Cantine san giorgio
aus Apulien, Aromen und Duft nach
rotbeerigen Früchten

Flasche 0,75l **32.5**
Glas 0,15l **7.9**

Rioja Reserva DOCA Trocken

Weingut Baron de ley aus Rioja,
feine Vanille gepaart mit
dunklen Beeren und einer tollen
Barriquereifung

Flasche 0,75l **39.5**
Glas 0,15l **7.9**

Touriga Franca 2016

Weingut Herdade da calada
in Alentejo, intensive Farben und
kräftige Aromen in der Nase nach
dunklen Beeren, Veilchen und Gewürzen

Flasche 0,75l **52.0**

Deine Spirituose oder Likör
nicht dabei? Sprich uns
gerne an, einige Tropfen
verbergen sich bei uns im Lager.